40e Année. — Tome LXXIX N° 2044 Paris, 31 Août 1933

REVUE DE VITICULTURE

IL FAUT DEFENDRE LE MARCHE DU VIN CONTRE LA SURPRODUCTION ET LA SOUS-CONSOMMATION

La Surproduction

La loi du 8 juillet 1933, complétée par le décret du 15 du même mois, sera impuissante à la juguler. Les décrets précédents stipulaient que des vins n'ayant pas le degré minimum prévu, mais répondant à certaines conditions, pourraient être consommés dans le département. Pour Alger, Oran et Constantine, les choses sont bien réglées ainsi, mais pas pour le reste de la France, de sorte que l'article 1er devient inutile pour les diverses régions de la métropole, puisque l'article 2 y déroge, et s'il prescrit les conditions que devront remplir les petits vins pour être marchands, ces conditions sont assez anodines pour ne pas être une gêne sérieuse pour le producteur. On peut se demander pourquoi les règles reconnues bonnes pour limiter les petits vins en quantités en Algérie ne le sont pas pour la France. La production et le commerce des petits vins jusqu'à 6° restent donc autorisés dans toute la France, il en résultera des mouillages et sucrages clandestins destinés à abaisser le prix de revient.

On a désiré rapetisser la viticulture algérienne et on l'a, je crois, hissée sur un piédestal. Le décret du 15 juillet va ramener la production algérienne à son chiffre vrai. Les Français d'Afrique du Nord ne pouvant plus expédier que des vins de 12° pour Oran et 11° pour les autres départements et devant consommer (provisoirement) dans le département les vins de degré moindre qui devront répondre à deux conditions dont une d'acidité souvent pas atteinte, ne peuvent plus songer à ajouter de l'eau pour rafraîchir les cuves de fermentation, il y aura certainement une réduction de près de trois millions d'hectolitres de vin sur la base des surfaces déclarées en 1932. Les nouvelles vignes qui entreront en production jusqu'en 1935 combleront et au-delà ce déficit et la production de 1935 dépassera vingt millions d'hectolitres. Rien de sérieux n'ayant été fait pour réduire celle de la métropole, la situation reste inchangée et par suite menaçante.

On doit estimer, en effet, que la production possible France-Algérie pourra atteindre 87 millions d'hectolitres en 1935, il faut y ajouter les trois millions d'hectos dont nous gratifient les traités de commerce. En supposant que par blocage et distillation, on fasse disparaître 8 millions d'hectos du marché, il en restera encore 82 millions dépassant la consommation d'une douzaine de millions d'hectolitres.

Inchangée, non, car l'Algérie enverra maintenant des vins parfaits, de haut degré que les consommateurs vont apprécier et ils s'éloigneront de ceux du Midi si ces viticulteurs ne se résoivent pas, eux aussi, à faire des vins parfaits en suivant la même méthode que l'Algérie, c'est-à-dire en remplaçant l'Aramon, le

Grand Noir et ses hybrides par d'autres moins productifs, mais de meilleure qualité comme Cinsault, Mourvèdre, Grenache, Piquepoul, etc., ou des hybrides à très bon vin.

L'article premier de la loi du 8 juillet est en faveur de l'Algérie, car il ne l'atteint pas, le rendement moyen des grandes propriétés est toujours inférieur à 100 hectolitres. Le blocage et la distillation n'atteignent que les très gros propriétaires et ces moyens ne sont pas suffisants pour décongestionner le marché si deux bonnes années se suivent. Le relèvement des vins de coupage de 8 à 9° est une facétie, car le 4e alinéa permet d'y déroger dans la plupart des cas, cela fera le bonheur des marchands de vin, mais pas celui des producteurs ni des consommateurs. La fabrication des vins de sucre reste partiellement autorisée, et, d'après l'art. 5 de la loi, plus de 1.100.000 viticulteurs peuvent s'en prévaloir. Si la quantité de sucre est limitée à 200 kgs, chiffre qui peut facilement être dépassé par approvisionnement clandestin, celle de marc pressé ne l'est pas et pratiquement, ils pourraient faire plus de 15 millions d'hectolitres de faux vin à 9°, qui, naturellement, irait à la vente mélangé à celui de goutte, d'où surproduction et blocage ruineux pour la grande culture sans que ce blocage puisse empêcher la chute des prix de vente. La grande culture sera ruinée sans aucun profit pour la petite et la moyenne culture. Le caractère socialo-communiste de cette loi est ainsi bien marqué, le mot « droit » n'ayant plus de sens défini.

On ne pourra assainir le marché des vins qu'en fixant des degrés minimum en rapport avec la climatologie des diverses régions, soit : 10°, 9° et 8°, conjugués avec le vinage en franchise à la cuve qui comporte la libre distillation ou la concentration des moûts au gré du viticulteur.

La sous-consommation

Si la consommation n'augmente plus depuis 40 ans, malgré l'accroissement de la population et l'essor considérable du mieux vivre, on ne peut l'attribuer qu'à la qualité inférieure donnée par les plants à grand rendement, à jus clair, que l'on renforce en couleur avec les teinturiers détestables et à la faiblesse alcoolique de ces mélanges qui donnent des breuvages plats, fades et parfois de mauvais goût, ce qui est le cas lorsque le Grand Noir et d'autres, ainsi qu'un grand nombre de numéros d'hybrides, entrent dans la composition de ces vins.

Un éminent œnologue a dit qu'il n'y a pas de bons vins titrant moins de 10°, opinion magistralement illustrée par les vins de crus.

Les plantations autorisées

Quelques départements produisant tous ces vins anormaux par millions d'hectos, dont la vente devient de plus en plus difficile, avaient espéré qu'ils pourraient arriver à un monopole de fait de la production du vin en faisant interdire les plantations d'hybrides, les maladies se chargeant de faire disparaître les viniferas dans les autres régions à polyculture de la France et, en effet, les surfaces plantées en vigne ont régressé depuis l'apparition du Phylloxéra de 15 à 80 % et de 10 à 45 %, suivant les départements, depuis 10 ans. L'odieux de la mesure et son impopularité auprès des socialistes qui sont les pères des lois du

4 juillet 1931 et 8 juillet 1933, a fait rejeter ce moyen, ainsi que l'aménagement des vins d'Algérie qui aurait été une mesure dangereuse, elle aurait en effet pu être l'amorce de création d'un parti séparatiste, lequel aurait été une cause possible d'avance de date d'une prochaine guerre épouvantable.

La surproduction reste fatale à moins que le Mildiou n'y mette ordre, on verra donc d'ici deux ans, peut-être, de nouvelles pressions se faire jour pour rendre la détestable loi plus efficace, et ce ne sera qu'en apparence d'ailleurs, en redemandant l'arrêt total des plantations, peut-être même des remplacements d'entretien, mais la production des petits vins sans attraits, celle des vins de sucre, resteront autorisées... Donc, vous qui désirez planter un, deux ou trois hectares, faites-le pendant qu'il en est temps encore ; il est probable que des viticulteurs planteront sans s'occuper de la loi, car, pour contrôler son intégrale application, il faudrait nommer des dizaines de mille d'employés nouveaux.

Pour *éviter tous les écueils futurs*, il y a un moyen fort simple, c'est de planter exclusivement des hybrides pour vin de consommation courante et même pour bouteille de derrière les fagots. Mais, *attention*, s'il y a fagots et fagots, il y a aussi hybrides et hybrides.

Avec de bons hybrides, un viticulteur de l'Aude a fait un vin qu'il a vendu en 1933, 150 *francs l'hecto, tandis que son vin de viniféra n'a trouvé acquéreur qu'à* 90 *francs.*

Ne planter aucun hybride à vin foxé ou d'existence éphémère tels : *en blancs* tous les Seibel jusqu'au N° 5000 : 5409 peu intéressant, 5213, 5061, 5860, 6468, C-13, G-157, etc...

En rouges. — Tous les numéros en-dessous de 5000, ainsi que 5437, 5487, 5813, 8214 et de nombreux autres Couderc et autres.

N^os^ à bon vin de haut degré alcoolique.

En blanc, je n'ai encore rien découvert répondant à toutes les exigences, cependant : S. 10173, 10868, 5474, 8229, Burdin 1582 donnent des vins de 11 à 13° qui sont supérieurs à ceux de beaucoup de viniféras.

Je classerai pour les vins rouges par ordre descendant de qualité les N^os^ S. 8365, 8616, 8239, 11803, 7349, Burdin 1646, S. 10878, 10096, 7157, 10078, 6905, 5455.

Quelques autres, moins nets de goût, comme 8718, Chambaudière 442, S. 8748, ce dernier à port étalé, peuvent encore être plantés en petites quantités en raison de leur productivité. D'autres numéros donnent aussi du bon vin, mais ont des défauts culturaux qui ne me permettent pas de les recommander, et enfin d'autres, plus récents, paraissent devoir être intéressants, mais demandent à être étudiés encore quelques années.

Classés par vigueur et productivité, les numéros ci-dessus prendraient l'ordre suivant : 5455, 7053, 10878, 8616, 11803, 10096, 8239, 7157, 10078, 8365. Burdin 1646, 6905, 7349, ce dernier est très productif, mais le moins vigoureux de tous.

Les meilleurs teinturiers sont : 6339, 8745, 6740.

(Pour renseignements plus détaillés, voir : *La Vigne à grand rendement*, 2e édition, 530 pages, 17 planches, 12 figures.)

Les numéros d'hybrides cités peuvent donner, en bon sol à vigne, suivant les numéros et les années plus ou moins favorables de 80 à 150 hectolitres à l'hectare d'un vin de 11 à 12° si on les laisse venir à complète maturité. Il n'y aura jamais nécessité de remonter la teneur des moûts en sucre. Menés à la Guyot, entre fils de fer, sur piquets de 1 m. 60, la culture peut se faire en tout temps. Les N°s 7053, 11803, 10096, 7157, 8365, B. 1646, 6905, 7349 s'accommodent de la taille en gobelet. Un seul sulfatage et un poudrage peuvent assurer une récolte complète. Les frais d'entretien moins élevés que ceux pour les viniféras permettent d'abaisser le prix de l'hectolitre entre 45 et 65 francs. Ces vins fruités, de belle couleur grenat et de haut degré, trouvent d'autant plus facilement d'acquéreurs qu'ils sont encore très rares, on peut dire sans exagération qu'ils sont l'équivalent des bons vins d'Algérie.

Les distillations prévues par l'article 10 de la loi du 8 juillet 1933 (codifiée) et qui seront proportionnelles en litres d'alcool pur au nombre d'hectolitres de vin récoltés, seront moins onéreuses pour les hybrides que pour l'aramon en raison de leur teneur presque double en alcool.

La vigne sera de plus longue durée parce que non empoisonnée par le sulfate de cuivre, l'acide sulfureux, les polysulfures, l'arsenic, etc..., que l'on déverse sur les viniféras.

L'hybride est une assurance contre la mévente, les maladies, la surproduction, les gelées printanières. N'attendez plus pour planter des hybrides à bon vin.

J.-F. Ravat,
Ingénieur Civil des Mines,
Marcigny (S.-et-L.).

LA BOISSON EN PERSE

Des flancs de l'Elbourz qui, à quatre mille mètres d'altitude, barrent au nord, à une quinzaine de kilomètres, l'horizon de la capitale persane, jaillissent des sources abondantes et glacées. Malheureusement, l'eau, par des canaux découverts, parvient souvent polluée à la ville, qu'elle parcourt dans de larges rigoles disposées le long des rues. Comment, dans ces conditions, ne serait-elle pas suspecte ? Aussi, la Légation d'Angleterre s'est-elle honorée d'une bienfaisante initiative : elle a organisé un service de transport des eaux saines, de la source à Téhéran, dans de vastes tonneaux. Ces eaux arrivent dans les habitations, moyennant finance, dans les sacs en cuir de porteurs quotidiens. On échappera plus sûrement encore à la typhoïde et à la dysenterie par un usage exclusif d'eau bouillie.

L'industrie, en Perse, a, certes, encore un rude chemin à parcourir. En particulier, celle de la fabrication de la glace artificielle est inconnue : cependant, Téhéran est inondé de glace, que l'on se procure à bas prix. On va tout simplement l'arracher aux cimes voisines, sur le versant nord. Aussi l'usage des glacières s'est-il généralisé dans la capitale. On mange, en été, des aliments très

sains, de la viande absolument fraîche, et, par des températures de 50°, on savoure l'inexprimable jouissance de boire glacé.

Si les eaux minérales caucasiennes de Narzan, d'origine russe, se paient seulement trois francs la bouteille, celles de provenance étrangère, Vals ou Vichy notamment, par le jeu des droits de douane, vraiment prohibitifs, atteignent un prix fabuleux. Observation analogue pour les autres boissons. On peut boire, a bon compte, une bière passable de fabrication persane, mais on ne saurait songer à se procurer de la bière allemande à moins de 30 francs le litre. Le bordeaux coûte au moins cinquante francs la bouteille ; le champagne, à partir de cent francs.

Le thé, d'un usage absolument général — pur ou relevé de jus de citron — vraie boisson nationale, est particulièrement bienfaisant au cours des périodes caniculaires.

En principe, la religion musulmane est peu favorable à l'usage du vin. Faut-il conclure de là que la totalité du vin persan est exportée, ou absorbée par les infidèles formant une infime minorité ? Que de gens semblent avoir médité les admirables quatrains de l'immortel Omar Khayam, récemment traduits en français par l'écrivain persan Etissam Zadeh et en anglais par l'éminent Dr Smith, professeur à l'Université de Columbia, où revient comme un leit-motiv la glorification de la liqueur chère à Noé !

En fait, le sol iranien, même dans ses parties les plus désertiques, se révèle singulièrement favorable à la culture de la vigne. Les régions de Kasvin, à 150 kilomètres de Téhéran, d'Ispahan, de Chiraz, regorgent de vignobles. Pas de maladies, pas de sulfatage. Quelle joie, dès lors, de se livrer, en toute quiétude, à une intéressante cure de raisins délicieusement parfumés ! Le climat, sec et chaud, favorise à un haut degré le sucrage des grappes ; son caractère éminemment continental, avec alternatives rapides, du jour à la nuit, de l'été à l'hiver, de chaleurs torrides et de froid intense, n'apporte point ici une atmosphère débilitante, mais génératrice d'énergie. Tous les organismes, animaux et végétaux, ont de vives réactions : en particulier, cette énergie se cristallise dans le raisin. Aussi ce fruit et le vin qui en résulte bénéficient-ils de qualités toniques exceptionnelles.

Les corbeilles de grappes rouges et blanches, dont quelques-unes ont d'énormes grains, sont artistement présentées, dans les étalages, si appétissantes au milieu des feuilles de vigne, une nuée de guêpes leur fait une publicité imprévue.

Le vin persan, comme il était à prévoir, est extrêmement alcoolisé ; le rouge notamment, de couleur bien foncée — ce qui souligne une forte teneur en tannin — et parfumé d'éthers, a un bouquet délicieux. Il est très reconstituant, mais capiteux en diable : ne vous risquez pas à en absorber une bouteille d'emblée. Si certains vins, de qualité absolument supérieure, échappent à toute critique, la plupart, en cours de repas, ont un effet rassasiant, coupant net l'appétit, et sont assez mal supportés, à la longue, par les estomacs délicats. Les crus de Kasvin et de Chiraz sont estimés certes : ceux d'Ispahan ont une réputation nettement meilleure. Les Pères Lazaristes, dont la maison-mère, en

Perse, est à Ispahan, ont dans cette dernière ville d'importants vignobles, et fabriquent eux-mêmes, de main de maître, un vin absolument délicieux.

L'introduction de ceps choisis et une revision rationnelle des procédés de vinification — nécessairement encore empiriques — rehausseraient considérablement la qualité des vins, et, peut-être, auraient pour effet de doter l'Iran des premiers crus du monde, qui se conserveraient admirablement dans les sous-sols extrêmement frais.

Bien qu'on ait déjà installé aux portes mêmes de Téhéran — dans le village de Kérédje situé à une quarantaine de kilomètres de la capitale — une Ecole Supérieure d'Agriculture à laquelle sont annexés d'immenses terrains — établissement dirigé naguère par un Français, M. Gauthier, actuellement par un Autrichien — il semble que la viticulture française pourrait, avec ses méthodes perfectionnées, fruit d'une longue expérience, apporter à la Perse une aide vraiment efficace.

Les marcs persans sont estimés : doués d'un bouquet extraordinaire, ils constituent, en frictions externes, un stimulant utile contre l'anémie estivale, et, à l'intérieur, un remède radical contre les rhumes et grippes qui, là-bas, sont, en hiver, la rançon des brusques changements de température.

Louis Long.
Agrégé de l'Université, Docteur ès Sciences,
Professeur honoraire de l'Ecole Normale Supérieure de Téhéran,
Ex-Délégué de la Perse au Congrès de Zurich.

AU SUJET DE LA PREPARATION DE LA BOUILLIE BORDELAISE

Nous suivons avec intérêt la controverse relative à la préparation de la bouillie bordelaise, et nous avons constaté que dans le mode de préparation, de notables auteurs sont en contradiction.

Nous ne rechercherons pas aujourd'hui à mettre au point cette question déjà posée depuis de longues années, nous voulons simplement attirer l'attention des viticulteurs sur un fait que nous avons constaté et dont nous avons entretenu l'Académie d'Agriculture.

L'usage des appareils à pression préalable et des appareils à forte pression, diminue l'importance du mode de préparation de la bouillie bordelaise.

En effet, des essais faits à la Station Viticole et Pomologique de Villefranche, il nous a été permis de constater qu'il y avait une différence énorme au point de vue sédimentation et de la tenue générale de la bouillie, selon qu'on l'emploie versée dans le réservoir de l'appareil à l'aide d'un récipient quelconque ou que le réservoir est rempli à l'aide d'une pompe à pression.

Nous avons constaté que le pompage nécessaire au remplissage de l'appareil produisait un puissant brassage de la bouillie, qu'elle soit directe (chaux dans le cuivre), qu'elle soit inverse (cuivre dans la chaux).

Après ce brassage, les deux bouillies sont également fines, donc de bonne suspension, et également achevées au point de vue de la réaction neutre ou basique recherchée.

Dans les appareils à forte pression, mais dont le remplissage se fait par simple déversement dans le réservoir, on peut toujours avoir une sédimentation rapide dans ce réservoir avec une bouillie directe. Mais la finesse des particules et l'achèvement de la réaction sont atteintes à la sortie du jet.

C'est d'ailleurs là, qu'à notre avis, doit toujours être étudiée une bouillie, puisque c'est à cette sortie du jet que la bouillie est utilisée, sans égard à son état préalable dans le baquet de préparation. D'ailleurs, les faits depuis un demi-siècle confirment ce point de vue.

Il est en effet, assez étonnant de constater que pour 10 bons viticulteurs luttant efficacement contre le Mildiou et sans brûlures notables, il y a 10 manières différentes de faire la bouillie, ce qui semblerait prouver, qu'en fin de compte, toutes les bouillies, même d'apparence acide dans le tonneau (eau de suspension non encore débarrassée du sulfate de cuivre par la chaux) sont basiques, ou au moins neutres, à la sortie du jet, car en général, on met toujours de la chaux en excès et le pompage nécessaire à la pulvérisation, même avec des appareils à pression entretenue, permet à la réaction de s'achever.

En ce qui concerne les émulsions d'huile dans la bouillie bordelaise, le pompage permet de les obtenir parfaites.

Victor Vermorel construisit autrefois un appareil dans lequel le pétrole emmagasiné dans un réservoir était amené en proportion voulue à la pompe pour se mélanger à la bouillie, et constituer une émulsion précaire, mais qui durait le temps nécessaire au voyage entre la pompe et la plante à traiter, temps jugé largement suffisant.

A notre avis, pour les cultivateurs qui emploient des appareils à pression préalable, ou des appareils à forte pression dont le réservoir à l'air libre est muni d'un bon agitateur, la question de fabrication d'une bouillie, ou d'une émulsion anthracénique en bouillie bordelaise, ne se pose pas fréquemment si l'on a égard seulement à la finesse et à la réaction désirée.

Mais il vaut mieux, à notre avis, des bouillies anthracéniques émulsionnées par des émulsifs puissants, et cela uniquement pour des raisons de propreté, de conservation et d'entretien des appareils, car l'émulsion mécanique obtenue comme il est dit plus haut se casse toujours un peu au frottement dans les pompes et tuyauteries, les enduisant d'huile et les obstruant ainsi en partie.

De plus, cette huile colle les parties mobiles de l'appareil (boulets, soupapes, etc...), gonfle les cuirs et caoutchouc et finit par provoquer leur désagrégation rapide.

Encore faut-il que les émulsionnants employés ne soient pas eux-mêmes susceptibles de produire ce phénomène de gonflement des colloïdes.

Pour en revenir au sujet, qui nous permet, aujourd'hui de prendre part à la discussion de préparation de la bouillie bordelaise, signalons en passant notre note à l'Académie d'Agriculture sur ce sujet de l'influence de pompage sous pression des bouillies et sur leur sédimentation.

Nous avons donné dans cette note une courbe de sédimentation prouvant qu'une bouillie pénétrée par pompage dans un appareil sous 6 kilos de pression et tombant à 3 kilos, le liquide resterait homogène jusqu'à 20 minutes.

temps jugé plus que nécessaire pour la dispersion utile de la contenance de l'appareil.

Nous pouvons donc dire, qu'en principe, quel que soit le mode de préparation, la dispersion sous pression fait disparaître toute difficulté pouvant exister du fait du mode de préparation.

A. Desrue,
ancien chef des Laboratoires de la Station viticole et pomologique de Villefranche.

L. Chasset,
Directeur de la Station viticole et pomologique de Villefranche.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Marchés vinicoles et défense du vin. — La situation viticole en Hongrie. — Vignoble charollais et de petite Bourgogne. — Vignoble de l'Yonne. — Vin et vin naturel. — L'Activité de l'Office national du Lait. — L'organisation internationale de la documentation. — L'Institut technique de pratique agricole. — Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Congrès de la défense sanitaire des végétaux — Grandes Journées agricoles de Loir-et-Cher, Blois, 14-15-16-17-18 septembre 1933.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Maintenant, nous sommes à quelques jours de la vendange ; la pluie que nous pourrions avoir n'améliorerait pas beaucoup la situation de la récolte. Dans la nuit du 20 au 21 août, le tonnerre a grondé fort et les éclairs illuminaient le ciel. On pensait avoir dans la région de Montpellier des trombes d'eau, en raison des gros nuages noirs qui obscurcissaient le ciel. Il a plu pendant quelques minutes, le vent du Nord s'est levé et le ciel s'est éclairci. La température s'est rafraîchie depuis, mais le terrain est resté sec. Il est dit que nous n'aurons pas de pluie de tout l'été dans notre région méditerranéenne. Aussi la récolte est bien diminuée depuis un mois. Les raisins sont noirs, sans que la maturité soit arrivée encore. Nous recommandons d'attendre la maturité complète avant de faire la vendange, si l'on veut avoir un vin de qualité et un peu de degré.

La Cochylis et l'Eudémis font des ravages dans certaines localités, mais ce n'est pas général. Les vignes ravagées par le ver de la grappe seront vendangées les premières.

On n'a pas besoin, cette année, d'enlever du feuillage comme le font souvent à tort, certains propriétaires viticulteurs ou régisseurs. La sécheresse s'est chargée d'alléger les ceps d'un certain nombre de feuilles. Il y a des souches qui ont perdu toutes les feuilles de la base, aussi on voit les grappes rapetissées avec de très petits grains qui ne rendront pas beaucoup de jus à la décuvaison.

Au moment où nous écrivons, la température s'est rafraîchie, à la suite des orages dans les Cévennes. Le vent du Nord qui souffle assez fort n'est pas chaud ; mais il ne gonfle pas les raisins, au contraire.

A la cave on continue à faire la toilette du matériel de vendanges et vinaire. Il faudra assez d'eau pour rendre étanches, les ustensiles de bois. A cause de la sécheresse, il ne faudra pas attendre au dernier moment pour mettre le matériel en état de contenir. L'année dernière au contraire, on n'a pas eu besoin de grands préparatifs, l'été ayant été très humide.

Au sujet du prix de la main-d'œuvre des vendanges, il y a toujours conflit entre les organisations ouvrières qui exagèrent, poussées par les dirigeants des syndicats, et les associations de propriétaires. Nous avons fait connaître les propositions de l'arrondissement de Montpellier de part et d'autre. Dans la région de Béziers, les propriétaires ont fixé les prix des journées à 32 francs et 3 litres de vin pour les hommes, 19 fr. et 1 litre de vin pour les femmes, tandis que les syndicats ouvriers demandent 35 francs et 3 litres de vin pour les hommes et 22 francs et 2 litres de vin pour les femmes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés sont toujours très peu fréquentés et d'un calme plat, comme transactions. Le commerce et la propriété

s'observent. Le commerce reste très prudent et n'achète qu'au jour le jour. La propriété, qui ne sait pas encore ce que sera réellement la récolte, attendant vainement de l'eau céleste tous les jours, ne veut pas vendre d'avance. Certains même détenteurs de quelques bons vins vieux qu'ils voulaient céder le mois dernier, désirent maintenant les garder, espérant que les cours s'amélioreront en raison du déficit certain de la récolte.

Nous avons constaté par expérience, que lorsque la récolte pendante est belle, on a toujours plus de vin que ce qu'on croit. Lorsque au contraire les grains de raisins ne sont pas développés, on a toujours moins de vin que ce qu'on pensait.

On discute toujours, les jours de marché vinicole, sur le statut de la viticulture. La fixation du minimum de degré est approuvée par la majorité. A notre avis, c'est ce que l'on a fait de mieux, pour éviter le mouillage et obliger les propriétaires viticulteurs, à laisser mûrir le raisin avant de le cueillir. Il ne faut pas que le Gouvernement se laisse influencer par des réclamations et modifie le décret de la fixation du minimum de degré, soit pour la métropole, soit pour l'Algérie.

Les seuls moyens de relever la viticulture, c'est de s'appliquer à faire de bons vins et à présenter d'une façon irréprochable, de beaux raisins de table pour intensifier la consommation. C'est la qualité du fruit bien présenté qui assurera une vente toujours plus importante. Les stations uvales sont toutes ouvertes en ce moment. Elles sont bien mieux organisées que les années précédentes ; mais ce n'est pas parfait. Les raisins n'ont pas toujours été de premier choix au début de la saison. On trouvait sur les marchés de plus beaux raisins à des prix inférieurs. Nous ne demandons pas que les stations uvales fassent la concurrence au commerce local, mais elles doivent toujours donner une marchandise de premier choix aux prix les plus bas qui se pratiquent en détail aux halles. En un mot, elles doivent, par la présentation, la qualité et le prix, inciter les familles à consommer du raisin en quantité, par goût autant que pour le bien de leur santé.

Les statious uvales doivent simplement majorer le prix d'achat de la marchandise, de tous les frais qu'elles sont obligées de supporter en y comprenant l'amortissement des frais d'installation.

Il ne faut pas qu'elles prétendent à des bénéfices importants à fin de saison.

Les raisins du bas des corbeilles doivent être aussi beaux que ceux de la surface. Les fournisseurs qui chercheraient à tricher doivent être impitoyablement écartés. Ils se portent autant préjudice à eux-mêmes qu'à tous les autres viticulteurs.

Il y a un élan cette année vers la consommation du raisin de table, élan qui provient certainement d'une propagande bien organisée ; il faut employer tous les moyens pour maintenir et intensifier la vente. Les stations uvales devraient faire des prix spéciaux aux hôteliers pour les inciter à faire consommer du raisin à leurs clients. Souvent, on délaisse le raisin dans les restaurants, parce qu'il est mal présenté. Le velouté qui entoure les grains et les rend appétissants manque, parce que les grappes ont été trop manipulées ou maladroitement. Au lieu de les prendre par les pédoncules, on les prend à pleines mains.

Si chacun y met de la bonne volonté, les viticulteurs pourront améliorer leur sort sans avoir besoin de s'adresser toujours à l'Etat qui ne sera jamais une Providence. Au contraire ! — E. F.

La situation viticole en Hongrie. — Après un printemps froid et pluvieux, le mauvais temps s'est prolongé jusqu'au 15 juillet et les vignes ont souffert beaucoup de la coulure. Comme la sortie des grappes au printemps n'était pas très forte, la coulure a diminué davantage la récolte de cette année. Les raisins de table ont surtout souffert de la coulure ; les cépages précoces sont en retard de 2 à 3 semaines.

La Perle de Csaba qui mûrit généralement entre le 15 juillet et le 5 août, n'a commencé à mûrir cette année qu'après le 15 août, et aussi les autres cépages précoces ont à peu près le même retard. Les Chasselas qui mûrissent chez nous

vers le 20 août sont encore tout verts, pendant que les cépages tardifs, comme le muscat de Hambourg et le muscat d'Alexandrie ont un développement presque normal. Il se produira cette année le phénomène que entre la véraison des cépages précoces et les cépages tardifs, il n'y aura probablement que peu de différence.

A la fin de juillet et dans la première moitié d'août, nous eûmes quelques jours extrêmement chauds. Mais cette chaleur excessive ne dura pas longtemps et actuellement la température est plutôt au-dessous de la normale.

Le Mildiou fut très énergiquement combattu, aussi les dégâts qu'il a causés ne sont pas trop grands.

Les prévisions concernant la récolte quantitative de cette année sont au-dessous de la normale. On évalue la quantité de deux millions à 2.500.000 hectolitres, ce qui couvre à peine les besoins du pays.

En ce qui concerne la qualité, il nous faut encore un très beau et très chaud automne pour obtenir une qualité satisfaisante. Donc on peut dire que les prévisions, concernant la qualité du 1933 ne sont pas les meilleures. Aussi la demande pour les bons vins vieux est-elle très active et les cours sont fortement en hausse. Les vins qu'on payait il y a 6 mois pour Pengö 10-12 l'hectolitre coûtent actuellement environ le double de ces prix, de même les prix des vins supérieurs montrent une augmentation d'environ 50 %.

Malgré ces prix plus élevés, la vigne ne donne pas encore un rendement satisfaisant et la misère des viticulteurs hongrois est toujours très grande.

Le Gouvernement fait son possible pour aider les viticulteurs et pour favoriser l'exportation des produits agricoles. Les viticulteurs ont une profonde reconnaissance pour toutes ces mesures et espèrent une amélioration de leur situation précaire. — André Teleki.

Vignoble charollais et de petite Bourgogne. La gelée du 23 avril, qui a varié de —7° jusqu'à —11° sur les pentes face à la Loire, a fait de gros dégâts, sauf dans les parties hautes des coteaux, puis la température, favorable pendant une quinzaine de jours s'est abaissée, ralentissant considérablement la végétation, la sortie des mannes sur repousses a été très irrégulière et échelonnée, la floraion s'est poursuivie sous des pluies froides jusqu'au 15 juillet, de sorte que l'on trouvait sur le même cep des raisins à grains comme des chevrotines et d'autres en fleur. La coulure a été importante. En petite Bourgogne, dans les cantons de Cormatin, Saint-Gengoux, la Cochylis n'a pas fait de gros dégâts. Il n'en est pas de même dans le Charollais où des coteaux non gelés ont été complètement ravagés par les vers réduisant la récolte à zéro, comme dans les communes de Charlieu, Saint-Nizier, Mailly, Fleury.

Le résultat final, c'est que la production ne sera pas supérieure à 40 % dans les vignes, qui ont échappé à la gelée et à 10 à 15 % de la normale dans les autres.

Le Mildiou a été presque inexistant, les quelques atteintes d'Oïdium ont été très facilement arrêtées, et malgré cela, l'année sera aussi désastreuse pour les viticulteurs que les précédentes ; de nombreuses vignes sont vouées à l'abandon.

Les hybrides P. D. se sont beaucoup mieux comportés, certains comme 8229, 8745, 9565, 10096, 10078, 10173, 10204, Ch. 442 n'étaient pas débourrés le 23 avril ; d'autres, tels : 5474 et hybrides 5474 × Chardonnay, 8718, bien que débourrés n'ont pas été endommagés, d'autres enfin, bien que complètement rôtis comme 7053 et 10878 ont remis à fruits presque normalement.

Il y a eu en général de la coulure comme pour les viniferas, cependant certains numéros comme 5455, 6905, 7157, 8218, 8229, 8365, 8616, 9565, 9616, Baco I, Chambaudière 442 n'ont pas coulé, de sorte que la production moyenne de l'ensemble sera de plus de 50 % de la normale.

J'ai vu en petite Bourgogne une vigne plantée en 5455, 7053, 8365, 8616, 8745 sur un coteau que la gelée n'a pas atteint, elle était de toute beauté, aucune coulure, très beaux raisins et cependant les Gamay, à côté, avaient perdu plus de 50 % des grains par coulure et millerandage.

On ne peut pronostiquer, en ce moment, sur la qualité qui dépendra d'une pluie suspendant la sécheresse et d'un beau temps assez prolongé permettant

la vendange tardive, la qualité pourrait alors être très bonne. Les prix de 350 et 400 francs la barrique ont été pratiqués jusqu'en juillet, la baisse est en ce moment de 50 à 75 francs par barrique, mais les vendeurs se réservent en raison de la faible récolte à venir. — J.-F. R.

Vignoble de l'Yonne. — Dans notre région, on peut estimer la récolte à la moitié de celle de 1932 qui a été une année exceptionnelle comme quantité et qualité.

La perte de récolte provient d'abord des gelées du 20 avril, où le thermomètre est descendu à 5 et 7° au-dessous de zéro, alors que les bourgeons étaient déjà partiellement développés.

Cependant la vigne, favorisée par un printemps extrêmement sec avait bien végété et un assez grand nombre de grappes étaient sorties aux nouvelles pousses, ce qui donnait de l'espoir. Mais au moment de la floraison, la température était basse, ce qui a provoqué de la Coulure et du Millerandage.

Puis la Cochylis a fait son apparition, causant beaucoup de dégâts. La grêle s'est mise de la partie et a fait de sérieux ravages, surtout dans le Chablisien où l'on craint d'avoir les souches abîmées pour plusieurs années.

En général, le Mildiou a été vaincu par de bons traitements cupriques. Le mal s'étant développé à la suite de violents orages en juillet, mais les vignes négligées comme traitements se distinguent très bien aujourd'hui par leurs feuilles grillées. Elles forment un contraste frappant avec les vignes bien traitées au sulfate de cuivre.

Après une vague de chaleur assez forte, au commencement du mois, la pluie est venue le 16 août.

Depuis ce moment, nous avons eu des giboulées avec alternatives de coups de soleil très chaud, ce qui fit développer le Mildiou d'une façon foudroyante sur les jeunes pousses et provoqua dans les vignes mal tenues du Rot-brun.

En général, la vendange se prépare mal dans notre région. — A. V.

Vin et vin naturel. — A un acheteur de vin, homme de science, qui exigeait que le vin à lui livrer fût garanti naturel, son fournisseur ayant demandé ce qu'il devait entendre par ce qualificatif naturel appliqué au vin, l'intéressé répondit qu'un vin naturel doit être le produit exclusif du raisin, sans aucune addition, sans autres modifications que celles qui se produisent spontanément par des phénomènes naturels et que toute addition, toute modification du fait de manutentions non consacrées par les pratiques anciennes, faisaient perdre au vin sa qualité de produit naturel.

C'est là d'ailleurs une opinion que l'on rencontre non seulement chez l'homme de la rue, mais aussi chez nombre de consommateurs de toutes les classes sociales. Elle se trouve aussi parfois chez quelques nouveaux venus à la viticulture qui, après application de cette doctrine, l'abandonnent par suite de l'infériorité des vins obtenus ; c'est le même scrupule très exagéré qui, au début des invasions de Mildiou, empêche quelques producteurs de traiter leurs vignes aux anticryptogamiques ; en laissant agir la nature, ils ne récoltaient que quelques maigres raisins verts.

En poussant à l'extrême ce puritanisme, on ne devrait plus toucher au vin sorti de la cuve, on devrait laisser les vins en fûts en vidange, les laisser casser, aigrir, tourner, etc... Le pain qui a reçu un levain préparé ne sera plus un aliment naturel, de même nombre de produits de laiterie, etc...

On rencontrait, surtout autrefois, une opinion qui est l'antithèse de celle-là ; elle élargissait tellement le sens du mot vin qu'elle admettait que toute addition qui ne rend pas le vin nocif était permise ou tout au moins ne pouvait entraîner de pénalités ; nous l'avons entendue de la bouche d'un magistrat aux débuts de l'application de la loi du 1er août 1905 ; n'a-t-on pas dû interdire l'annonce de la vente de vins mouillés ? Ce sont les abus résultant de l'absence de définitions précises du vin et des manutentions permises pour les vins destinés à la vente, qui ont conduit à l'élaboration des réglementations actuelles.

Celles-ci tentent de traduire une notion plus rationnelle de ce que doit être le vin, notion partagée par la plupart de ceux, producteurs, négociants et con-

sommateurs, qui ont acquis une certaine expérience des choses du vin. Ils sont convaincus par les résultats de la longue pratique des siècles passés, aussi bien que par les données techniques issues de la science moderne, que l'on peut et même que l'on doit aider la nature, la conduire et parfois la corriger dans une mesure raisonnable, pour retirer du raisin un produit ayant le maximum de qualité comme agrément, valeur alimentaire et hygiénique, tout en lui conservant ses caractères de produit naturel.

C'est d'ailleurs cette doctrine qui a été adoptée et formulée par les règles canoniques concernant les vins pour les usages liturgiques ; elle a été généralisée avec des bases plus ou moins étendues par la plupart des législations modernes, lesquelles d'ailleurs si elles définissent le mot vin sans aucune épithète, par contre tendent en général à préciser la nature des vins artificiels, des boissons vineuses ainsi que des pratiques considérées comme permises, qui délimitent avec précision le sens du mot vin. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

L'Activité de l'Office national du Lait. — L'Office national de propagande pour l'organisation et le développement de la production et de la consommation du lait, du beurre et fromages a tenu son assemblée générale le 29 juillet 1933, à Paris, sous la présidence de M. Donon, sénateur du Loiret.

L'augmentation de la production du lait est d'autant plus désirable que la pauvreté de nos campagnes incite les fermières à trouver dans la vente journalière du lait le salaire quotidien nécessaire à l'entretien de la famille.

Le développement de la consommation ne peut s'obtenir que par l'amélioration des produits offerts au consommateur. La propreté dans la récolte du lait incite le buveur de lait à une plus grande consommation, permet la fabrication d'un beurre de bonne conservation et de fin arôme, facilite la bonne fermentation des fromages, améliore ainsi l'écoulement des produits.

L'Office National du Lait, tout en augmentant la qualité de la production, cherche à étendre sa propagande auprès de nouveaux consommateurs.

Les expériences de distribution du lait dans les écoles ont montré que le lait était indispensable pour permettre aux enfants d'acquérir la plénitude de leur développement. Les observations médicales faites à ce propos sont particulièrement frappantes et permettent au docteur Jules Renault de dire : « Jusqu'à 15 ans, le lait est indispensable pour les jeunes enfants, c'est un aliment idéal que chacun doit veiller à donner à ses enfants et à ses adolescents. » Il s'ensuit que tout enfant de moins de 15 ans doit boire au moins un demi-litre de lait par jour.

La substitution du café au lait chicorée au « jus » du soldat permet d'augmenter la valeur alimentaire de la ration, d'en diminuer le prix de revient et évite l'exportation à l'étranger de sommes considérables, au plus grand profit de la balance commerciale de notre pays.

Les ouvriers et les sportifs trouvent, dans l'emploi du beurre et du fromage, les matières alimentaires les plus économiques et les plus indispensables à leur nutrition.

La propagande entreprise par l'Office National du Lait par voie de presse, d'affiches, de radio et de cinéma est des plus utiles et commence à porter ses fruits.

L'Office National décide de poursuivre son action par l'organisation de Journées Nationales du Lait au cours de l'hiver prochain.

L'organisation internationale de la documentation chimique. — Les questions relatives à la documentation ont pris, au cours de ces derniers temps, de plus en plus d'importance. Les documents scientifiques et techniques se multiplient de toute part en un nombre tel qu'il devient toujours plus difficile d'en tirer la substance utile à l'intention des chercheurs. Beaucoup d'institutions s'occupent d'une façon permanente de l'enregistrement, du classement et de la diffusion de la documentation. La coordination des activités respectives de ces institutions sur une base internationale est devenue nécessaire pour leur permettre de rester en mesure d'assurer leur tâche.

En ce qui concerne le domaine chimique, un pas en avant a été fait en 1932, sur le plan scientifique et technique, par l'entrée en action de l'Office International de Chimie, créé par convention internationale et dont le siège est à Paris.

Son premier acte a été la convocation d'une Conférence d'experts, qui réunissait les personnalités suivantes : MM. F. Donker Duyvis, membre du Conseil des Brevets, La Haye ; P. Dutoit, professeur à l'Université de Lausanne ; F. Haber, directeur du Kaiser Wilhelm-Institut für Physikalische Chemie und Elektrochemie, Berlin ; E. Hauser, membre de l'Académie des Sciences, Madrid ; Ch. Marie, secrétaire général du Comité international des Tables Annuelles de Constantes, Paris ; N. Parravano, académicien d'Italie, président du Comitato Nazionale di Chimica, Rome ; G. Peny, président de la Fédération des Industries Chimiques de Belgique, Bruxelles ; J. C. Philip, professeur à l'Imperial College of Science and Technology, Londres.

Les travaux de cette Conférence d'experts ont abouti à l'adoption d'un certain nombre de recommandations fixant les trois tâches principales de l'Office :

I. — Rendre accessible à tous les intéressés la documentation déjà existante et accumulée dans les divers centres de documentation, dépôt et collections.

II. — Canaliser la documentation chimique en cours de production, dans des voies facilitant son enregistrement, sa conservation et sa diffusion, par les méthodes reconnues les meilleures.

III. — Assurer la coordination entre la documentation relative à la chimie et celle concernant les autres connaissances scientifiques, dans le champ de la documentation universelle.

Grâce à ces diverses actions, les usagers de la documentation verront se réaliser systématiquement et progressivement dans le monde une organisation pratique et rationnelle de la documentation chimique, susceptible de s'adapter de mieux en mieux à leurs besoins.

L'Institut technique de pratique agricole. — Le Conseil de perfectionnement de l'Institut technique de pratique agricole, sous la présidence de M. le sénateur Victor Boret, vient de remettre le diplôme d'*Ingénieur technique d'Agriculture* aux élèves de la 23e promotion de cet établissement ayant satisfait aux examens de sortie dont les noms suivent :

MM. J. Dévoué, E. Janin, P. Dunoyer de Segonzac, sont bénéficiaires des médailles attribuées par M. le ministre de l'Agriculture ; viennent ensuite :

MM. Valette, Aveline, Garnier, Douat, Jaloux, Gazzano, Alnot, Thommes, Brumant, Mme Juscow, MM. Amathieu, Guérin, Moratille Roger, de Noiron, Châtelain, de la Masselière, Moratille Louis, Richoux, Jacquemet, Chapelet, Goffre, Juillard, Gros, Tripotain, Cochet, Bergon, Bracquemart, Samson, de Loisy d'Arcelot, Brou, Lhéritier, J. Ballu, Mlle Lasserre, MM. Laures, Khristoune, Manesse, Panassie, Beauchamp, Peclat, Maunder, Ravitzky, Duro, Morcy.

La reprise des cours, par présence ou par correspondance, pour la 24e promotion, aura lieu le 2 octobre 1933, au siège de l'I. T. P. A., 38, rue des Ecoles, Paris (5e).

La durée des études est de 4 mois. Cet établissement est accessible aux personnes de tout âge qui possèdent une instruction générale assez développée ou une bonne pratique agricole. Il délivre un diplôme d'ingénieur avec médaille à ceux qui ont satisfait aux examens de sortie.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — *Concours d'entrée.* — Un examen d'admission et un concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines, auront lieu au siège de l'établissement le *jeudi 5 octobre*, à 8 h. 30.

Les demandes d'inscription accompagnées des pièces doivent parvenir au directeur avant le 1er octobre.

Congrès de la défense sanitaire des végétaux. — Un congrès se tiendra les 24, 25 et 26 janvier 1934, au Parc des Expositions, salle des Congrès, porte de Versailles, Paris.

Une exposition des appareils et des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures sera organisée les 23-28 janvier 1934, salon de la Machine agricole, porte de Versailles, Paris.

But du Congrès

En organisant le Congrès de la Défense sanitaire des végétaux, la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures (5, avenue de l'Opéra, Paris 1er) n'a pas projeté de réunir les techniciens de l'entomologie, de la phytopathologie, de la zoologie ou de la météorologie en vue de leur permettre de discuter sur leurs recherches scientifiques et leurs conclusions éventuelles.

Le but qu'elle s'est proposé est bien plutôt de les appeler à exposer, dans l'état actuel de leurs connaissances, les résultats acquis de leurs investigations pour en déduire les recommandations qu'ils jugeront les plus propres à remédier à de fâcheuses situations.

C'est dire qu'en face des principaux dommages dont souffrent les différentes branches de la production végétale, la Ligue a estimé que, dans le domaine de la pratique, il importait surtout de faciliter aux techniciens la vulgarisation des bonnes méthodes et la façon de les appliquer, grâce à une organisation judicieuse, aussi efficace que possible.

Dans cet esprit, il lui appartenait de compléter le Congrès en organisant en même temps, avec la collaboration précieuse de l'Union des Exposants de machines et d'outillage agricoles, une exposition des appareils et des produits utilisés pour lutter contre les ennemis des cultures.

Cet objectif qui n'est, en somme, qu'un chapitre du perfectionnement des moyens techniques de travail est, semble-t-il, susceptible de convenir à tous ceux qui cherchent à lutter contre les divers fléaux qui déciment notre production végétale.

Grandes Journées agricoles de Loir-et-Cher, Blois, 14-15-16-17-18 septembre 1933. — De grandes manifestations agricoles sont projetées en septembre prochain. Elles seront organisées par le Comice agricole de l'arrondissement de Blois, avec le concours de la ville de Blois, de l'Office agricole, de la Société d'Horticulture, de l'Union des Coopératives de Distillerie, de l'Association des Viticulteurs, du Syndicat des Agriculteurs, de la Caisse régionale de Crédit agricole, de l'Union des Associations agricoles, des Sociétés d'Aviculture et d'Apiculture.

Cette manifestation, qui dépassera le cadre habituel d'un Comice agricole, comprendra : 1° un concours départemental d'animaux reproducteurs des espèces ovine, porcine, caprine et canine ; 2° un concours d'apiculture ; 3° un concours d'aviculture ; 4° une exposition nationale d'horticulture ; 5° un congrès de l'asperge ; 6° un congrès et une exposition de la Société pomologique de France ; 7° une exposition d'emballages standards ; 8° une exposition de vins, cidres et eaux-de-vie ; 9° une expositions de produits agricoles divers ; 10° une exposition d'enseignement agricole et d'économie rurale ; 11° une exposition de matériel et produits utiles à l'agriculture.

Enfin, la distribution des prix du Concours de la Prime d'honneur aura lieu au cours des Grandes Journées.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 700 fr.; Gros plants 1932, 200 à 150 fr. la barrique de 228 litres. Noah 80 fr.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (28 Août 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 43 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, 55 à 70 fr.; Montagne, 8°5 à 9°, 70 à 95 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (22 août). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 43 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, de 55 à 85 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (28 août). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (27 Août). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. 50 à 13 fr. ».

Perpignan (26 Août). — Vins de 7 à 10°, de 6 fr. » à 13 fr. » le degré. Un mouvement de hausse se dessine.

Carcassonne (26 Août). — De 6° à 10°, de 6 fr. 50 à 13 fr. » le degré.

Narbonne (24 Août). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 115 fr. le quintal, 117 fr. 75; orges, 60 fr. à 65 fr.; escourgeons, 59 fr. à 68 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 76 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 65 fr. » à 69 fr. — Sons, 35 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 30 à 40 fr.; sterling, 30 à 40 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles; du Midi, 60 à 70 fr.; de Bretagne, 35 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 16 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 70. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 43 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 200 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Raisin du Midi, 150 à 250 fr. — Framboises, 300 à 500 fr. — Fraises, 1.400 à 1.650 fr. — Pêches, 300 à 600 fr. — Abricots, 350 à 500 fr. — Prunes, 250 à 380 fr. — Melons de Paris, 8 à 8 fr. la pièce. — Pois, 100 à 240 fr. — Haricots verts, de 150 à 300 fr. — Artichauts, 46 à 130 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 10 à 80 fr. les 100 kgs. — Carottes, de 125 à 200 fr. — Tomates, de 40 à 80 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Août aura été, cette année, fidèle en tous points à la tradition boursière. Le mois s'est déroulé en entier sous le signe de l'inaction. Aussi, chacun en a profité pour fuir un marché absolument dépourvu de tendance et incapable de fournir un aliment quelconque à la spéculation.

Que nous réserve le mois prochain ? Bien fin qui le dira. L'optimisme mondial est accroché à l'expérience Roosevelt et de sa réussite ou de son échec dépendra l'orientation générale des grands marchés mondiaux au cours des semaines qui vont suivre.

L'activité prochaine de la Bourse sera donc fonction des événements ; mais il est un fait que les capitalistes ne devront jamais perdre de vue, c'est que la crise est, depuis bientôt un an, en décroissance marquée et que les disponibilités en quête d'emplois sur le marché sont en quantités de plus en plus considérables.

C'est là ce qui constitue le véritable potentiel de hausse, tant au point de vue économique qu'au point de vue simplement technique. Que ces conjonctures s'accentuent encore quelque temps et nous verrons la Bourse reprendre avec vigueur. C'est pourquoi il convient de rester très attentif aux circonstances qui peuvent, d'un moment à l'autre, réveiller les initiatives des spéculateurs et des détenteurs de capitaux disponibles.

Parmi ces circonstances, il en est une d'importance : c'est le réveil de tous les métaux et principalement du cuivre. Le fait n'est pas passé inaperçu de certains animateurs, puisque déjà on prépare le terrain pour introduire sur le marché de nouvelles valeurs de cuivre, telles que Trepca et Roan Antelope. D'autres suivront très certainement, car le public ne peut éternellement se satisfaire des chemins mille fois rebattus qui, souvent, lui ont laissé des souvenirs pénibles et n'offrent que de rares chances de gains rapides et importants.

Pour ma part, je n'hésite pas à approuver ces tentatives de rajeunissement du marché, car je suis convaincu que ces initiatives opportunes ramèneront peu à peu l'activité et la prospérité sur notre marché pour le profit de tous.

Bourse de Londres. — Ce marché a témoigné d'un peu plus d'ardeur qu'au cours de la précédente semaine. Ce sont toujours les Mines d'Or qui tiennent la vedette et qui forment le centre d'attraction le plus important pour la spéculation. On prévoit pour l'automne un nouveau fléchissement de la livre et une augmentation corrélative des bénéfices additionnels des Mines. Quelques hausses également dans le compartiment des Mines Métalliques, des Pétroles et des Caoutchoucs.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

B. 19. — Donnez-moi votre adresse et je vous ferai parvenir les renseignements qui vous intéressent ; il n'y a pas de temps à perdre pour prendre une décision.

Un intéressé à Tekkah. — On dit, en effet, qu'une augmentation de capital serait en préparation ; vous pouvez attendre, il n'y a pas péril en la demeure.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

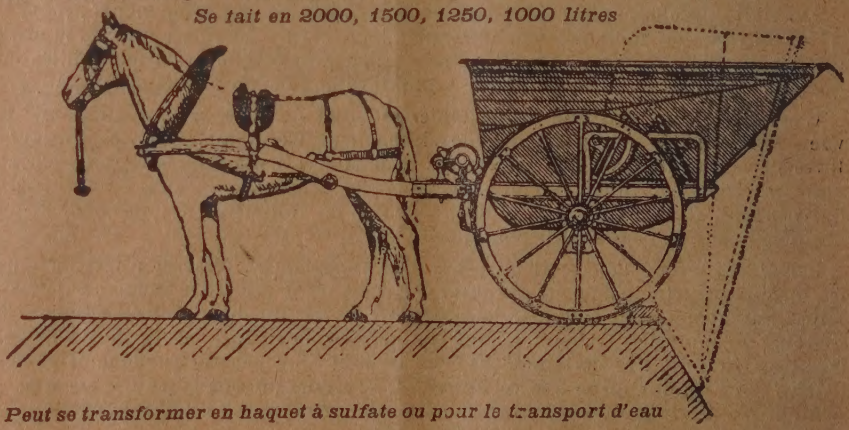
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

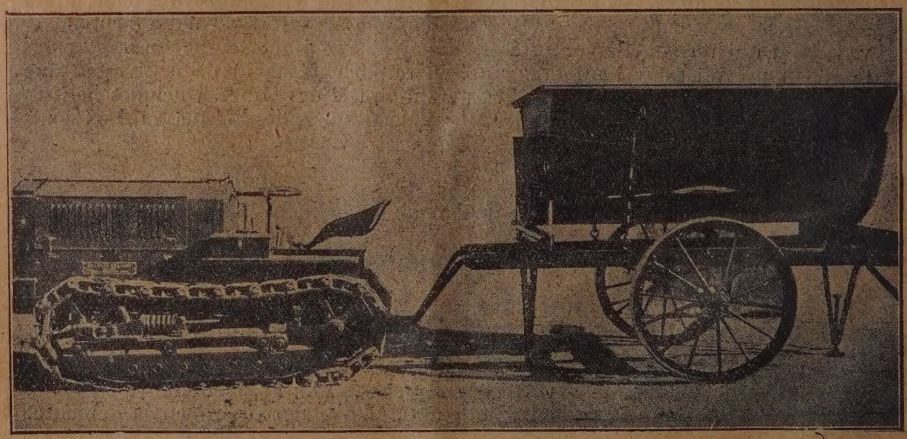
ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Système F. Robert breveté S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S. G. D. G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.